

BAB IV

KESIMPULAN

1. Pengawasan mutu fermentasi I (Koji) meliputi suhu ruangan, kelembapan ruangan, kadar air pada bahan, dan lamanya fermentasi.
2. Pengawasan mutu pada fermentasi II (Moromi) meliputi Konsentrasi garam, lamanya fermentasi, suhu larutan fermentasi, dan oksigen terlarut.
3. Pengawasan mutu pada penyimpanan starter meliputi suhu dan kelembapan.

DAFTAR PUSTAKA

- Fardiaz, D. 1997. "Praktek Pengolahan Pangan yang Baik". *Pelatihan Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan Bagi Staf Pengajar*. Kerjasama Pusat Studi Pangan dan Gizi (CFNS)-IPB dengan Dirjen Dikti. Bogor, 21 Juli – 2 Agustus 1997.
- Hubeis, M. 1994. "Pemasyarakatan ISO 9000 untuk Industri Pangan di Indonesia". *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. V (3). Fakultas Teknologi Pertanian, IPB Bogor.
- Kadarisman, D. 1996. "ISO (9000 dan 14000) dan Sertifikasi". *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. VII (3). Fakultas Teknologi Pertanian, IPB Bogor.
- Kramer, A. dan B.A. Twigg. 1983. *Fundamental of Quality Control for the Food Industry*. The AVI Pub. Inc., Conn., USA.
- Purwoko, T, Pawiroharsono, dan I. Gandjar. 2007. Kandungan Protein Kecap Manis Tanpa Fermentasi Moromi Hasil Fermentasi *Rhizopus, sp. J*, Biodiversitas. ISSN 1412-033x. april 2007.
- Steinkrauss, K.H. (ed). 1989. *Industrialization of Indigenous Fermented Foods*. New York: Marcell Dekker, Inc.
- Sudarmadji S. 1989. Mikrobiologi Pangan. PAU, UGM. Yogyakarta.
- Winarno, F. G. & Reddy, N. R. 1986. Legume-Based Fermented Foods. CRC Press, Inc: Florida.
- Wood, B.J.B. 1985. *Microbiology of Fermented Foods* (volume I). New York: Elsevier Science Publishing, Co: Inc.